Char-Broil®
Grilling's Juicy Little Secret™

AHUMAR 820

Guía del producto
Modelo 13201810

Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Dos llaves regulables

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

ADVERTENCIA

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO
La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

ADVERTENCIA

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

ADVERTENCIA

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

ADVERTENCIA

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en **www.charbroil.com/register**

© 2013 Char-Broil, LLC Columbus, GA 31902 Impreso en China

42804995 - 08/17/12

ÍNDICE

Símbolos de seguridad 2

Preparativos para usar su parrilla 3

Mantenimiento del ahumador 3

Consejos para cocinar 4-5

Garantía limitada 6

Lista de piezas / vista esquemática 7

Armado 8-16

Lista de Herrajes 17

Tarjeta de inscripción 19

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARATIVOS PARA USAR SU PARRILLA SMOKER

Antes de cocinar con su parrilla Smoker, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, sobre la bandeja colectora de cenizas, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla Smoker está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará .
a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 4 libras de carbón (aproximadamente 60 briquetas). Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

Ahumar y cocinar lento

Si se utiliza el ahumador como un ahumado o olla de cocción lenta, quite la rejilla de la caja de fuego y construya el fuego en la parte superior de la rejilla de fuego. Cualquiera, carbón o madera, se pueden utilizar, pero la madera es el combustible recomendado por su tasa de quemadura y el sabor que imparte a los alimentos que se cocinan. Maderas duras son buenas para ahumador, tales como nogal, mezquite, roble, y muchas maderas de otras frutas. La corteza debe ser evitado o quemado primero, ya que contiene un alto contenido de ácido y le da un sabor acre.

Después de dejar que el fuego baje, cierre las puertas y controle la temperatura y el humo con los amortiguadores que se encuentran en la caja de fuego y encima de la chimenea. El humo está contenida dentro de las cámaras, lo que reducirá quema al tiempo que imparte más sabor a humo. No opere el ahumador con temperaturas superiores a 450 F grados en la cámara de ahumar. El ahumar y cocinar utilizan calor indirecto. Cocina y el tabaquismo se llevan a cabo utilizando indirecta calor. No hay necesidad de preocuparse por un incendio de grasa que arruine la comida. No coloque los alimentos dentro de 6 "de la apertura desde la cámara de combustión en la cámara de ahumar. Una regla general para es de ahumar 1 hora por cada libra de cortes grandes de carne. Consulte a un libro de cocina para los cortes específicos de carne. Limite el número de veces que se abra el ahumar puerta de la cámara ya que esto permitirá que el calor escape y extiende el tiempo de cocinar.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	71° C
Pavo, pollo	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	74°C
Trozos de ave	74° C
Pato y ganso	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 4 libras (aproximadamente 60 briquetas) para encender el fuego.

2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.

3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***

Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.

4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.

5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).

6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

***Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.**

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES

	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (ºF)	pistas visuales
CARBONES CALIENTES	2	400 a 450	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	375 a 450	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	325 a 375	capa notable de cenizas, brillo rojo
CARBONES TIBIOS	5	300 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia con que se use el ahumador. Asegúrese de que las brasas estén completamente apagadas antes de limpiar el interior del ahumador. Para limpiar las superficies interiores puede usar una solución concentrada de detergente y agua, aplicándola con un cepillo de cerdas resistentes. Enjuáguelas bien con agua y deje que se sequen completamente al aire antes de volver a usar el aparato.

Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Si le parece que los alimentos se están ahumando demasiado o se están dorando antes de que haya transcurrido el tiempo necesario de cocción, póngales encima una hoja de papel aluminio resistente.
- Retire las cenizas cada vez después de usar el ahumador.
- Puede calentar en la cámara de ahumado los platos de guarnición tapados.
- Para evitar las llamaradas, unte la carne con una capa delgada de aceite antes de asarla a la parrilla.
- Tenga a la mano una pequeña botella para rociar agua y apagar las llamaradas que se formen.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

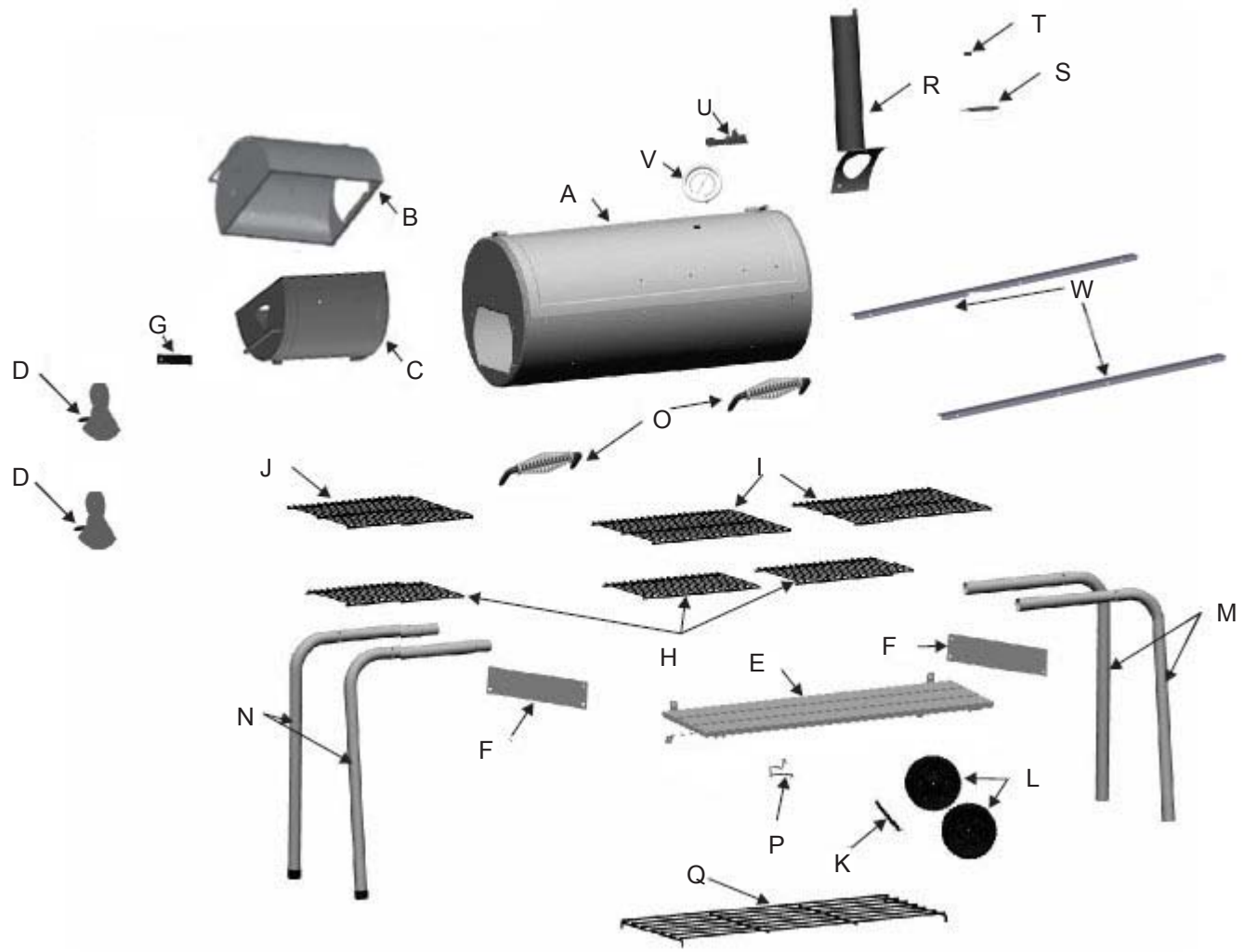
LISTA DE HERRAJES

Clave	Cant.	Descripción
A	1	Fumador cámara
B	1	Caja de fuego Asamblea fondo
C	1	Caja de fuego Asamblea Arriba
D	2	mariposa, compuerta
E	1	Repisa parte anterior
F	2	Llave de la pierna
G	1	Caja de fuego, picaporte
H	3	Rejilla de fuego - alambre
I	2	Porcelana Parrilla de cocción, Grande
J	1	Porcelana Parrilla de cocción, Pequeño
K	1	Eje
L	2	Rueda
M	2	Secciones de las patas cortas
N	2	Sección de las piernas largas
O	2	Manejar

Clave	Cant.	Descripción
P	1	Clip de la grasa
Q	1	Bastidor de madera
R	1	Chimenea
S	1	Regulador de chimenea
T	1	Tapa de chimenea
U	1	Logo placa
V	1	Indicator de temperatura
W	2	Ser hinche de parrilla de cocción

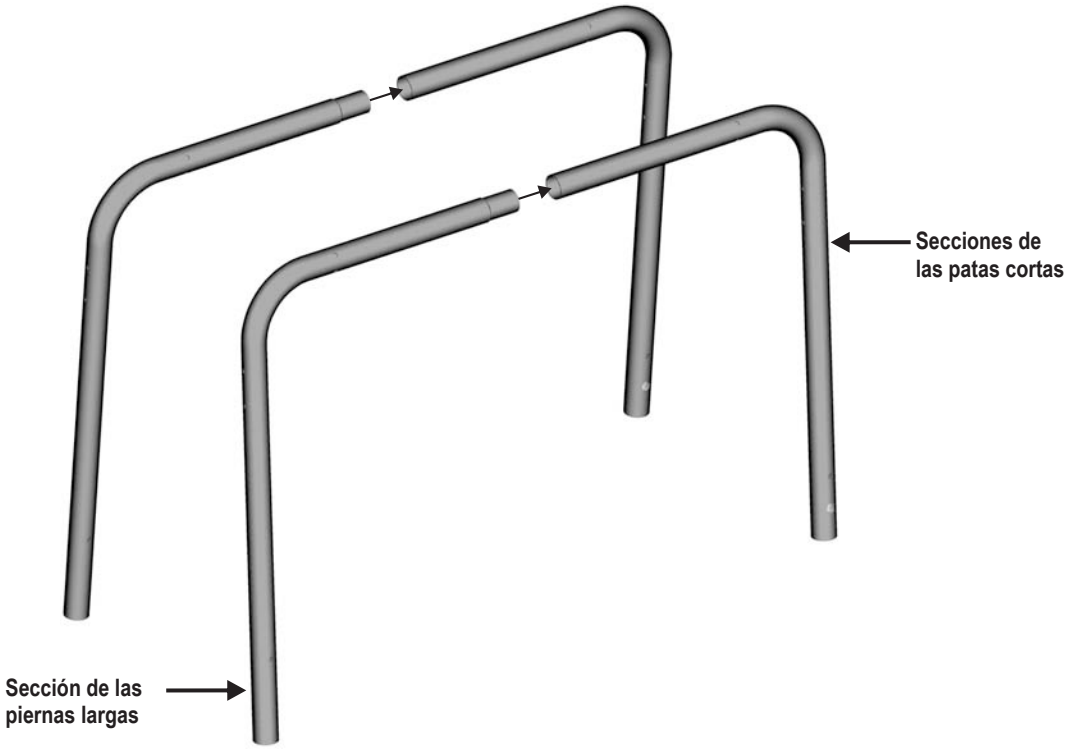
NO se iluatran

…	1	Paquete de herrajes
…	1	Manual de ensamblaje, inglés
…	1	Manual de ensamblaje, español

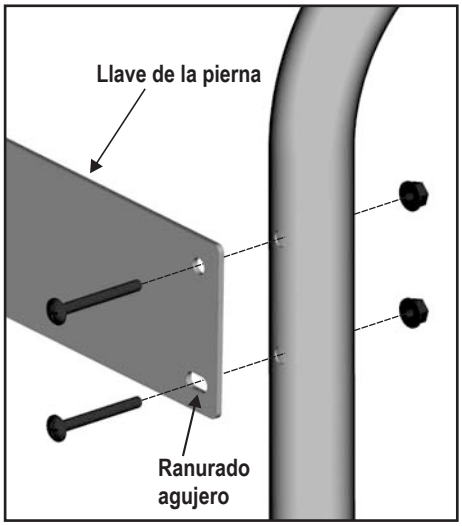


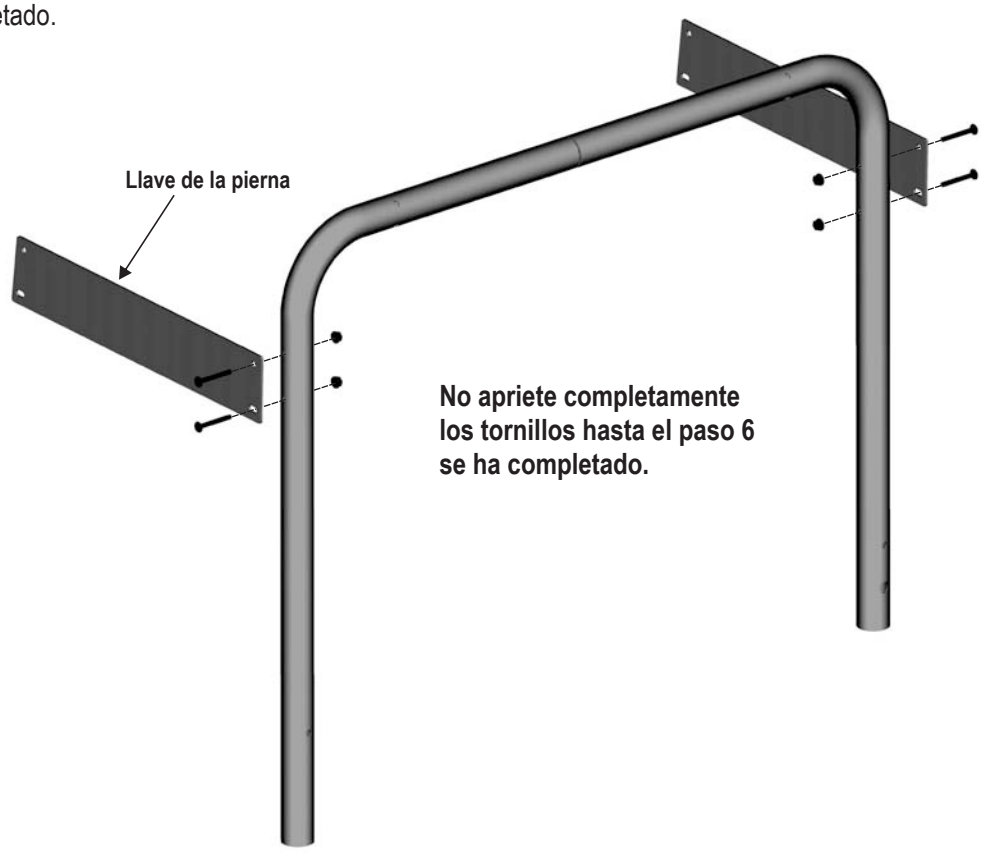
ARMADO

1 Primero, consiga un ayudante! Esta unidad es pesada y requiere de una segunda persona para levantar y mover. A continuación, elija una ubicación adecuada para el trabajo. Abra la caja y corte las esquinas para que la caja está plano. Esto le dará una superficie de trabajo de protección durante el montaje. De Iniciación de Montaje, la construcción de dos conjuntos de la pierna deslizando las secciones de la pierna de largo en las secciones de la pierna corta.

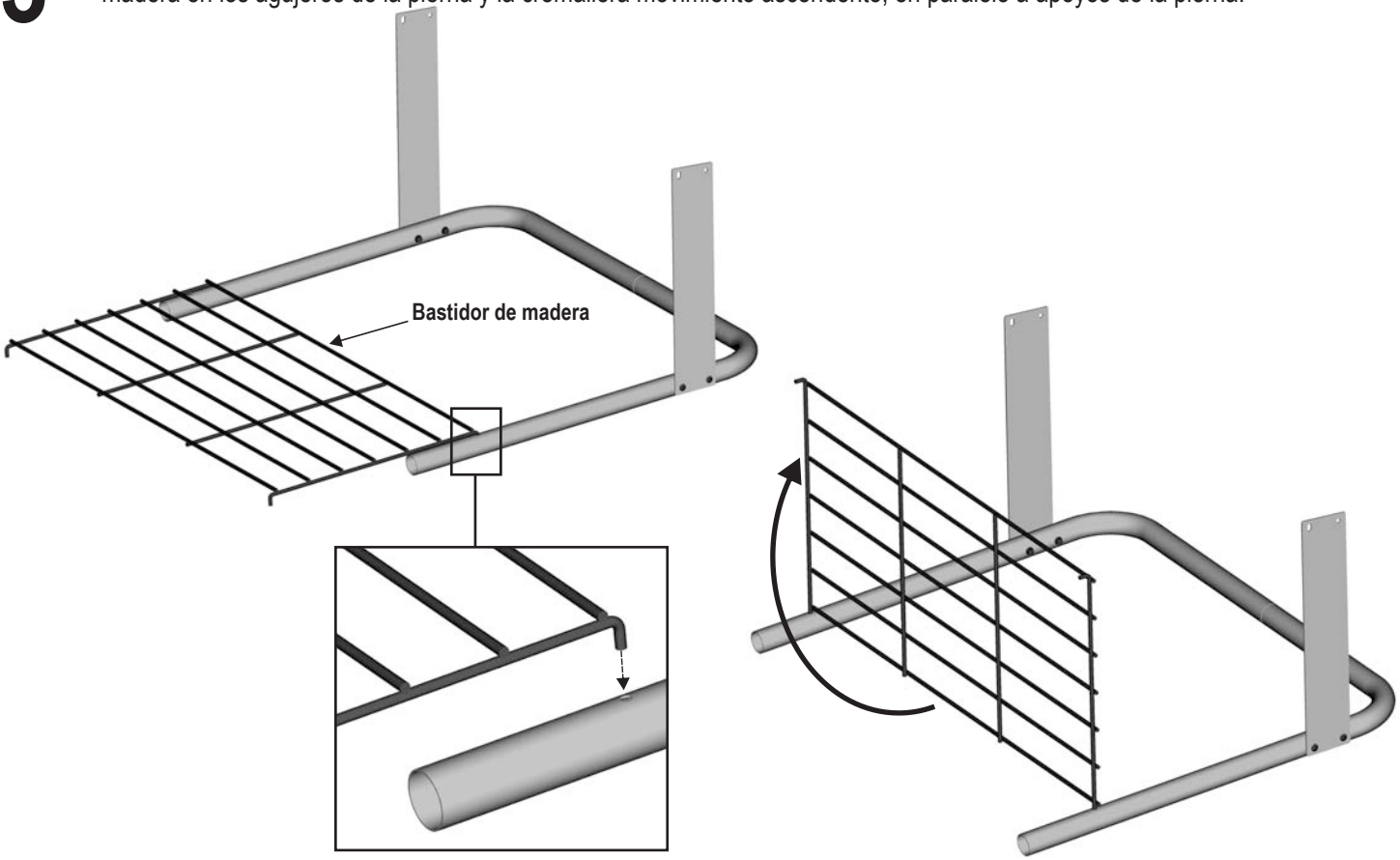


2 Coloque apoyos de la pierna hacia el exterior del conjunto de una pierna con # 10-24x1-3 / 4 "tornillos y tuercas # 10-24 de la brida. Asegúrese de ranuras (oval) el agujero se hacia la parte inferior de la pierna. No apriete completamente los tornillos hasta que el paso 6 se ha completado.

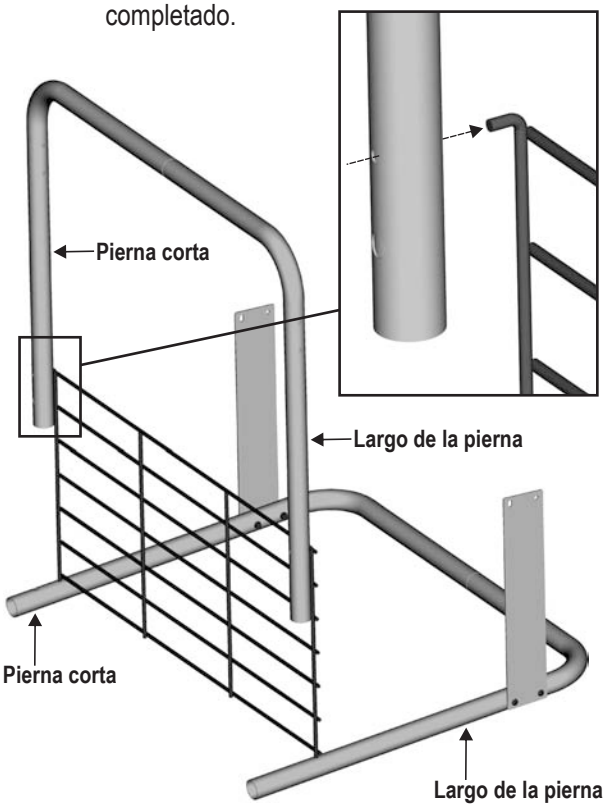




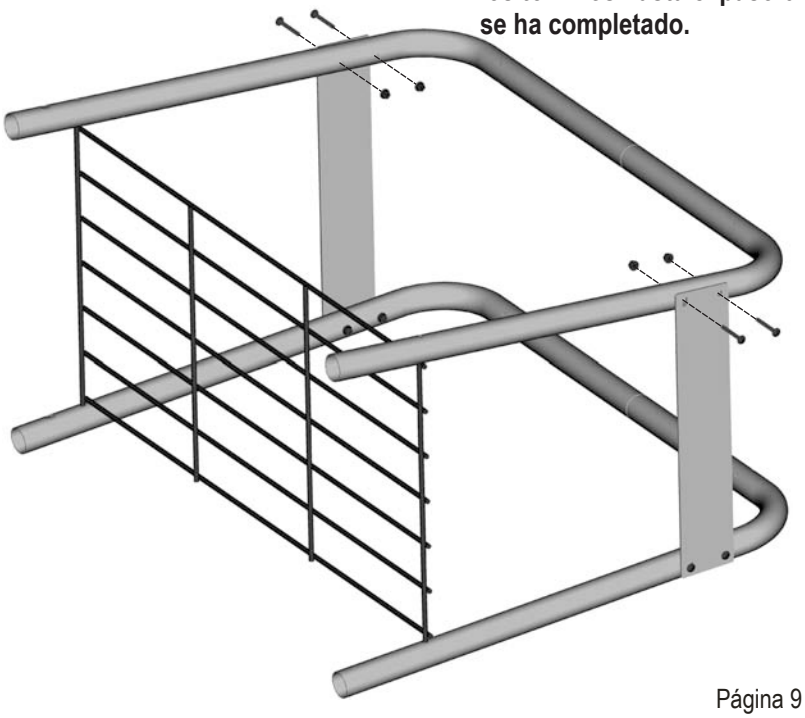
3 Coloque el conjunto de la pierna de su lado con tirantes piernas apuntando hacia arriba. Inserte los ganchos del estante de madera en los agujeros de la pierna y la cremallera movimiento ascendente, en paralelo a apoyos de la pierna.



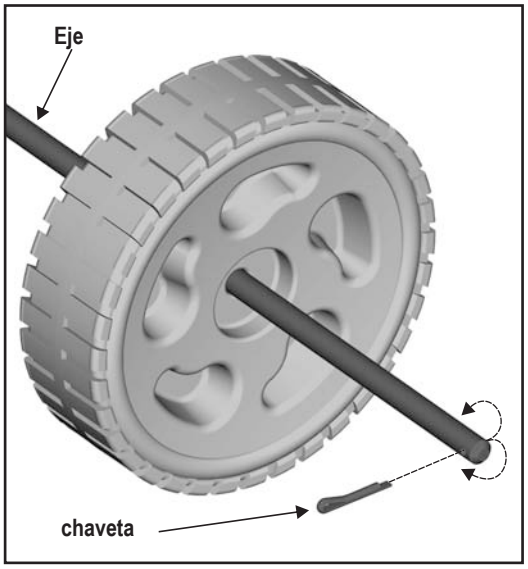
4 Con la ayuda de un ayudante, los agujeros de etapa de la asamblea la pierna que queda sobre la madera los ganchos de montaje en rack y girar la pierna hasta que se cumpla con los apoyos de la pierna. Asegúrese de que tanto las piernas cortas se encuentran en un extremo de la cremallera y dos piernas largas en el otro extremo. Adjuntar a apoyos de la pierna con # 10-24x1-3 / 4 "tornillos y tuercas # 10-24 de la brida. No apriete completamente los tornillos hasta que el paso 6 se ha completado.

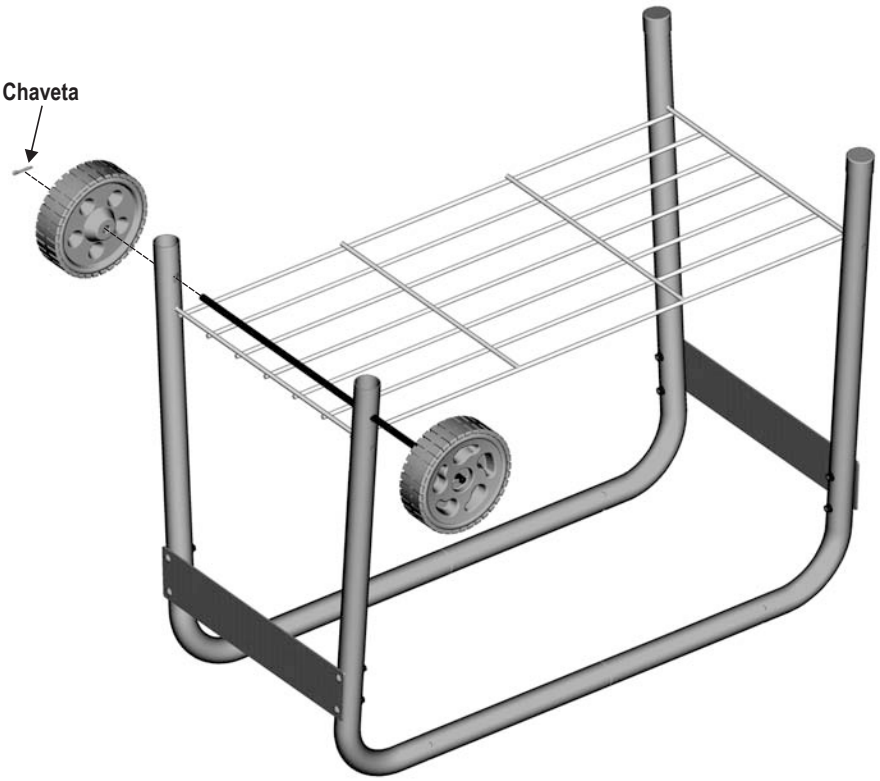


No apriete completamente los tornillos hasta el paso 6 se ha completado.



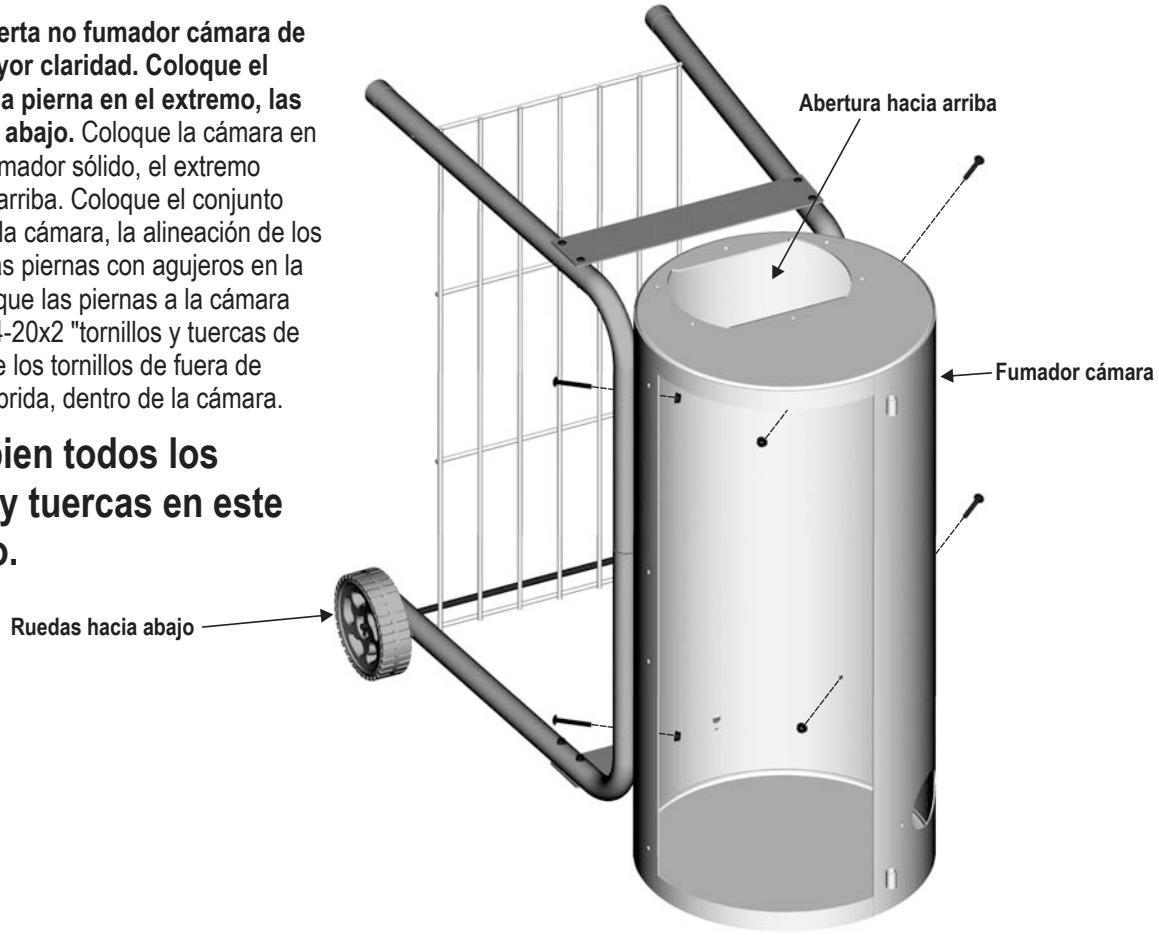
5 Inserte un pasador en el agujero en un extremo del eje y doble los extremos de las patillas hacia atrás para que no se puede quitar. Deslice una rueda en el eje. Deslizar el eje a través de los agujeros en los extremos de las patas cortas. Diapositivas restantes de la rueda sobre el eje y segura con pasador restantes.



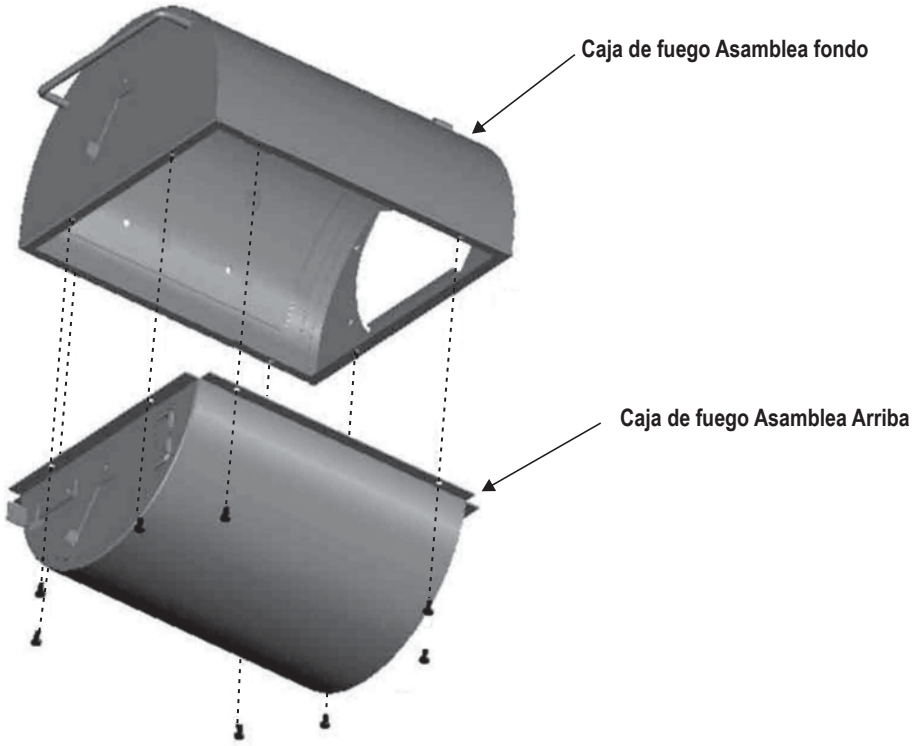


6 **NOTA: La puerta no fumador cámara de foto para mayor claridad. Coloque el conjunto de la pierna en el extremo, las ruedas hacia abajo.** Coloque la cámara en su extremo fumador sólido, el extremo abierto hacia arriba. Coloque el conjunto pierna contra la cámara, la alineación de los agujeros en las piernas con agujeros en la cámara. Coloque las piernas a la cámara con cuatro 1/4-20x2 "tornillos y tuercas de 1/4-20. Inserte los tornillos de fuera de tuercas de la brida, dentro de la cámara.

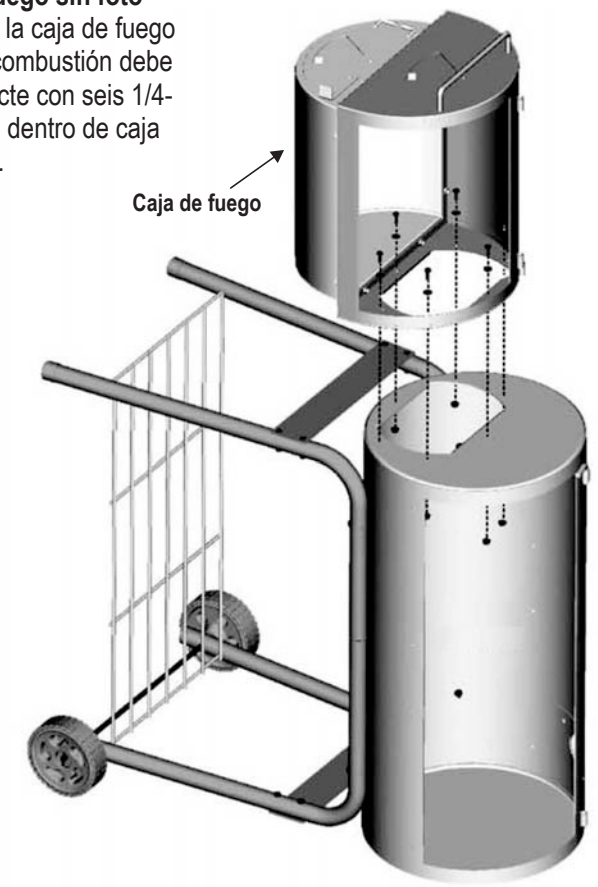
Apriete bien todos los tornillos y tuercas en este momento.



7 Adjuntar Asamblea Caja de fuego arriba a abajo de la Asamblea Caja de fuego con ocho 1/4-20x3/4 "tornillos de cabeza hexagonal, como se muestra a continuación.



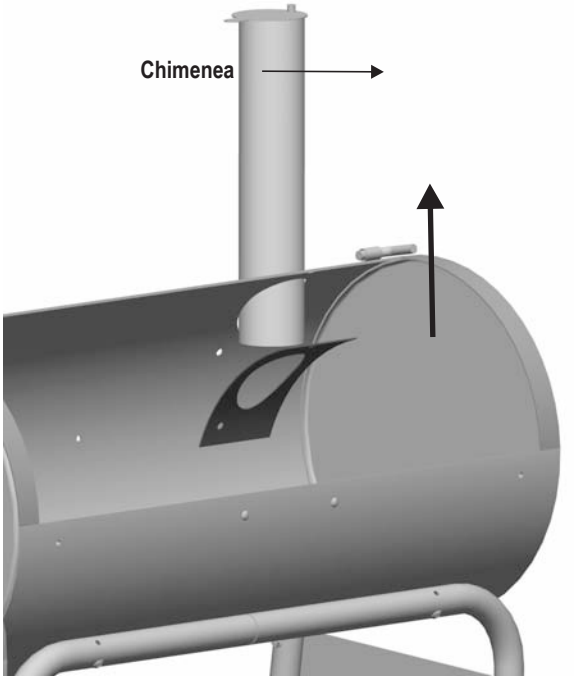
8 **NOTA: la cámara de fumador y puertas de caja de fuego sin foto para mayor claridad.** Alinear el patrón de agujeros en la caja de fuego con el patrón en la cámara de fumador. La cámara de combustión debe ser ligeramente desplazado del fumador cámara. Conecte con seis 1/4-20x3/4 "tornillos de cabeza hexagonal y arandela plana dentro de caja de fuego y 1/4-20 tuercas dentro de la cámara fumador.

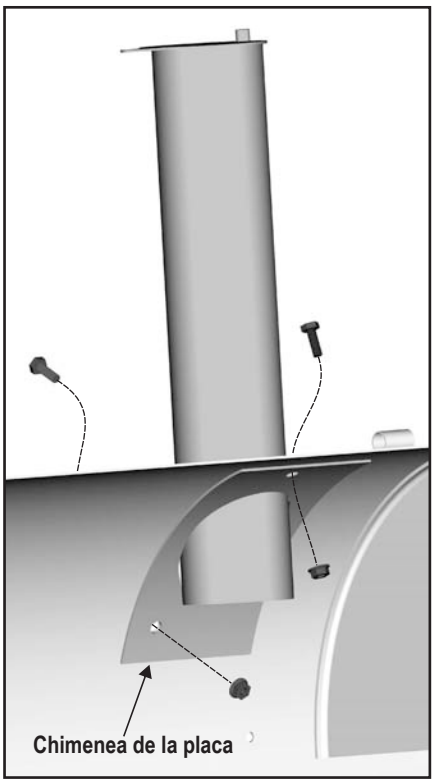


9

NOTA: La puerta no fumador cámara de foto para mayor claridad.

Desde el interior de la cámara de fumador, deslice la chimenea a través del gran agujero. Alinee los dos orificios de la placa de chimenea con los orificios de la cámara y seguro con dos 1/4-20x3/4 "tornillos de cabeza hexagonal de fuera de la cámara y 1/4-20 tuercas de la brida en el interior.

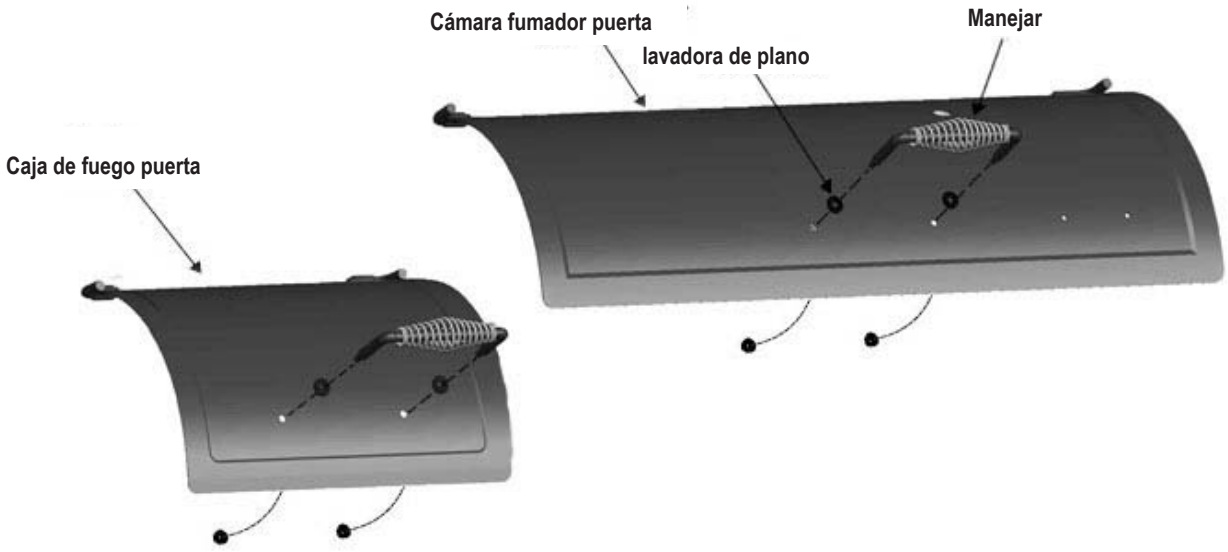




10

NOTA: Firebox y la cámara de fumador no se muestra para mayor claridad.

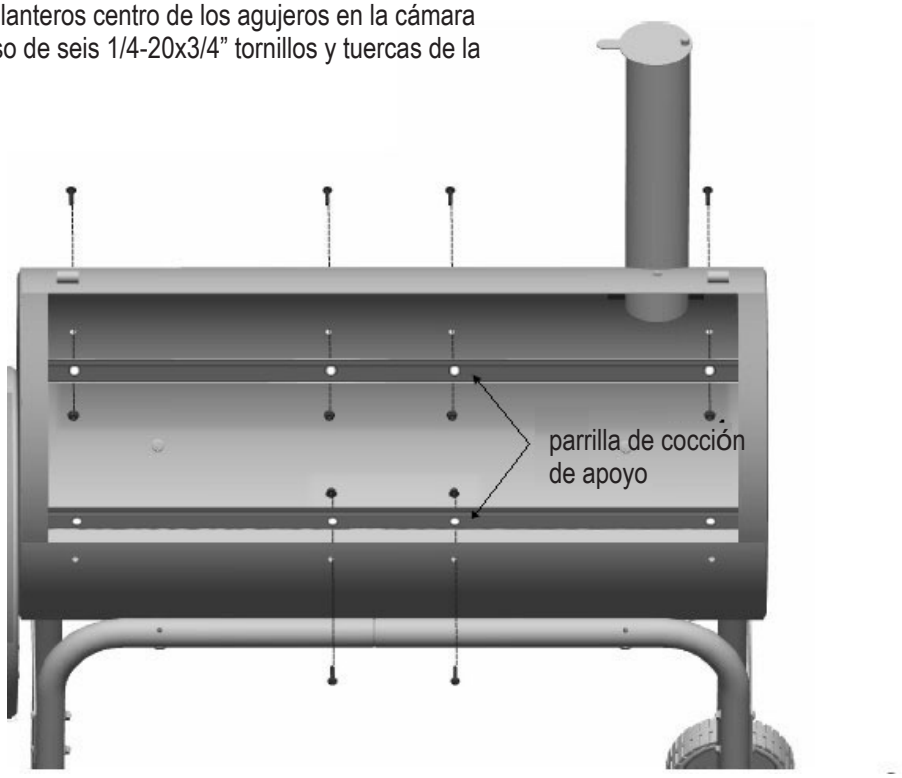
Adjuntar mango de madera de la puerta fumador cámara con dos lavadora de plano y 1/4-20 tuercas de la brida, como se muestra a continuación. Repita la operación para adjuntar a la puerta de manejar cámara de combustión.



11

NOTA: La puerta no fumador cámara de foto para mayor claridad.

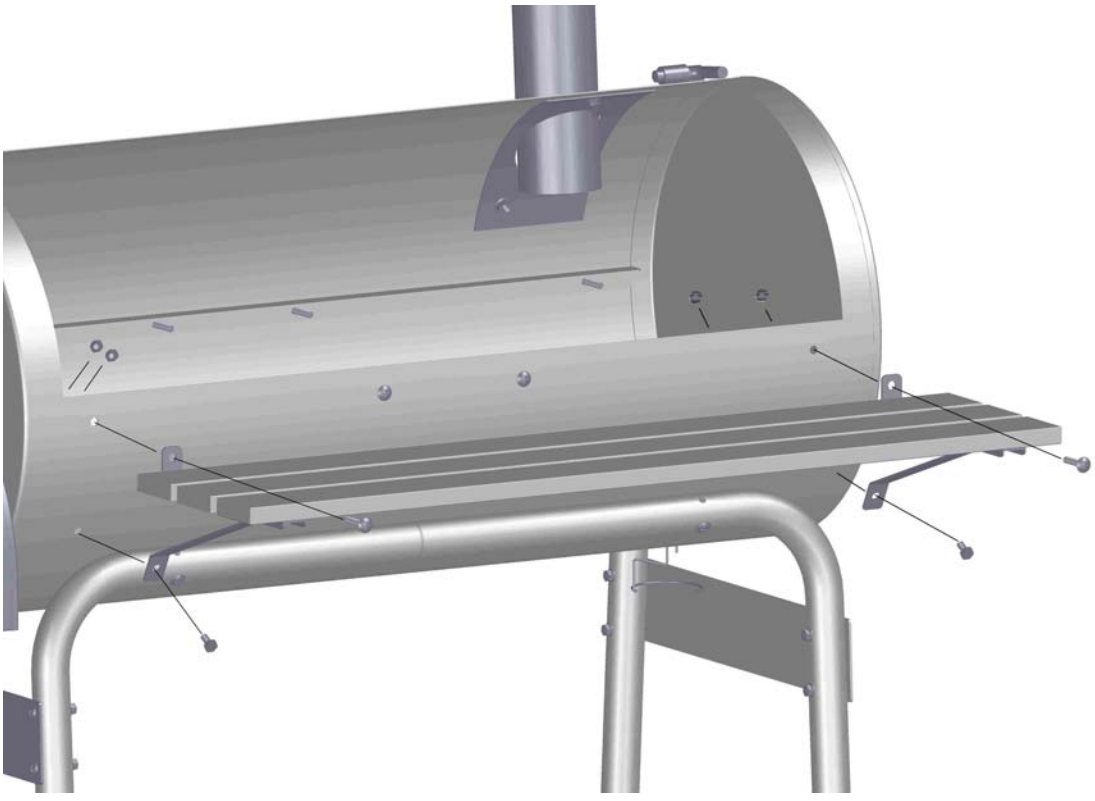
Instale la parrilla tornillos del soporte en los cuatro orificios traseros y dos delanteros centro de los agujeros en la cámara de fumador. El uso de seis 1/4-20x3/4” tornillos y tuercas de la brida 1/4-20.



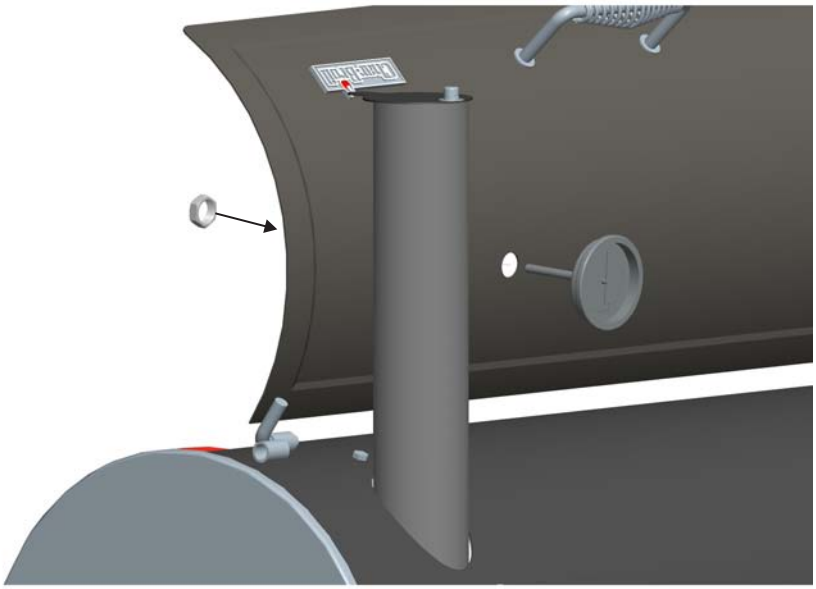
12

NOTA: La puerta no fumador cámara de foto para mayor claridad.

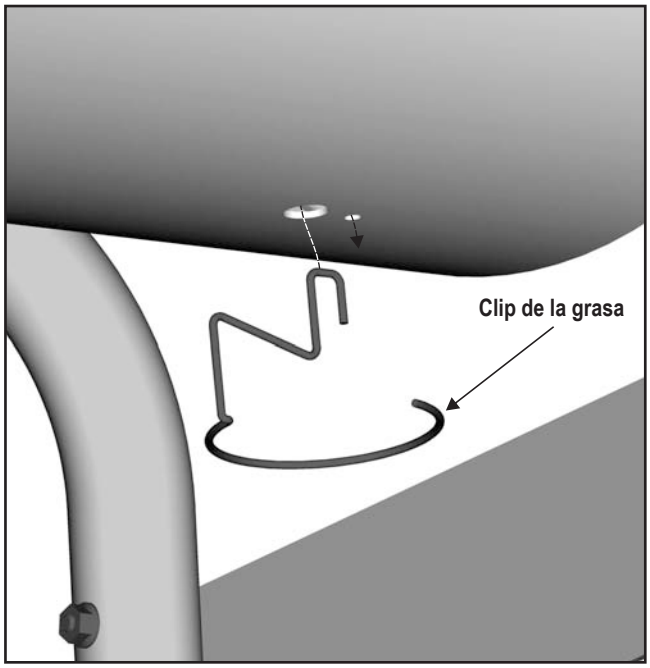
Fije el conjunto de la repisa delantera a los agujeros exteriores en la parte delantera de la cámara ahumador con cuatro 1/4-20x3/4" tornillos de cabeza hexagonal de 1/4-20 y tuercas con brida.

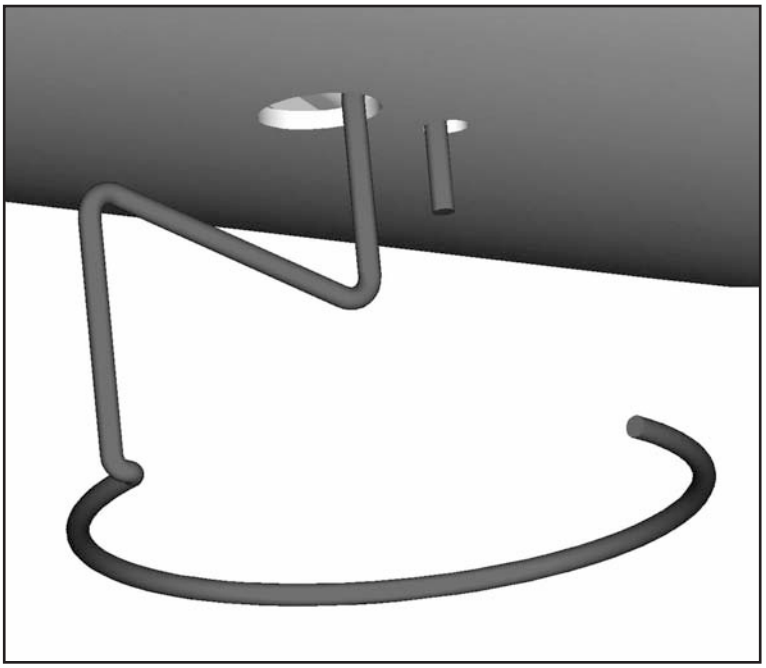


13 Instale el medidor de la temperatura como se muestra a continuación scuring con la tuerca proporcionada.



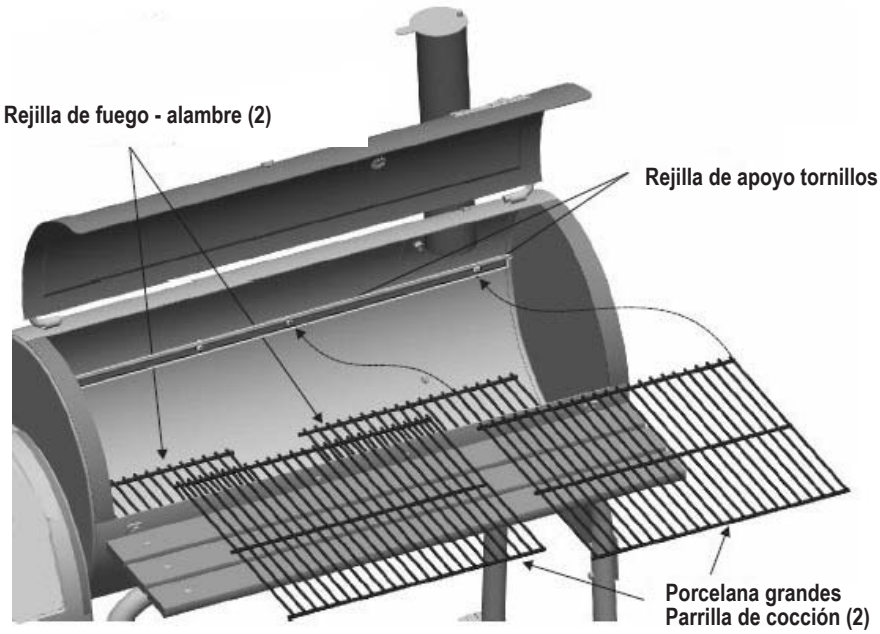
14 Colgar clip de la grasa de los agujeros en la parte inferior derecha de la cámara de fumador. Una lata de 12 onzas. sopa de vegetales o puede que encajan muy bien en vídeo para recoger la grasa.



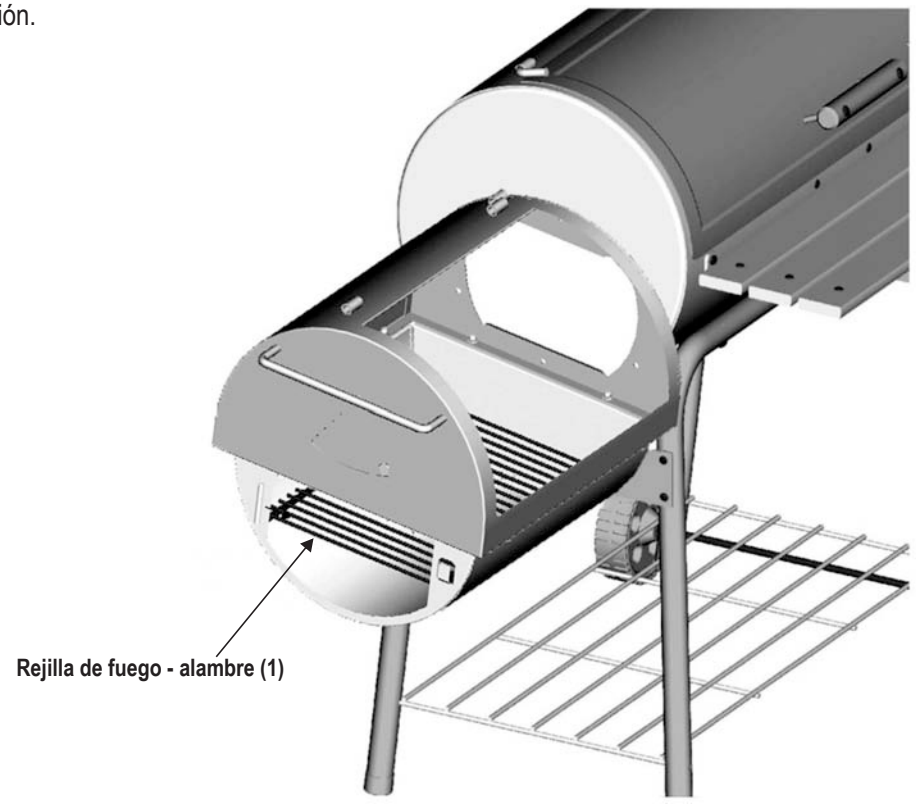


15 **NOTA: La puerta no fumador cámara de foto para mayor claridad.**

Si usted desea a la parrilla en la cámara de fumador, el lugar dos de las parrillas de fuego de tres cables en la parte inferior de la cámara de fumador. Coloque dos grandes rejillas de cocina de porcelana en la cámara parrilla de cocción de apoyo.

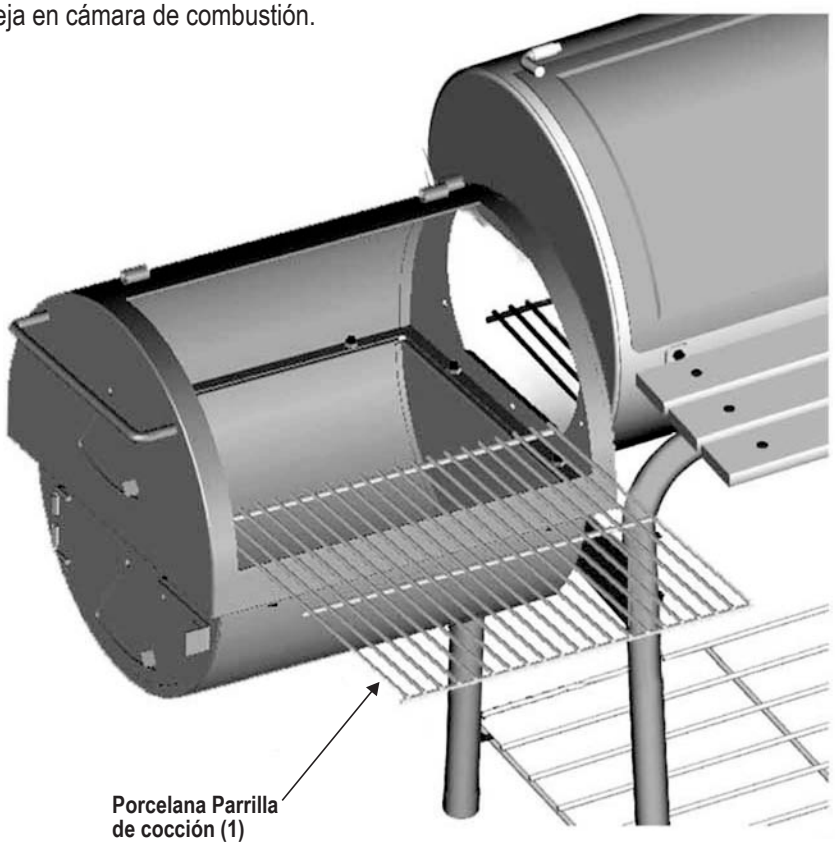


16 Fuego caja de la rejilla de instalación para fumadores o para asar: NOTA: puerta lateral Firebox sin foto para mayor claridad. Colocar el resto fuego alambre de la rejilla en el fondo de la cámara de combustión a través de la puerta cámara de combustión.



17 Cocina Firebox Rallar la instalación de la parrilla:

NOTA: La puerta Firebox sin foto para mayor claridad. Inserte la cocina de porcelana reja en cámara de combustión.



LISTA DE HERRAJES

Es posible que le sobren piezas después de haber armado el ahumador.

Chaveta
Cant: 2

Lavadora de plano
Cant: 10

1/4-20
brida de la tuerca
Cant: 26

#10-24
brida de la tuerca
Cant: 8

1/4-20x2”
máquina de
tornillo
Cant: 4

#10-24x1¾”
máquina de
tornillo
Cant: 8

1/4-20x3/4”
Perno hexagonal
Cant: 26

ADVERTENCIA

MAYORÍA DE LAS SUPERFICIES ON ESTA UNIDAD CALIENTA CUANDO ESTÁ ENCENDIDO. SEA EXTREMADAMENTE CUIDADOSO. MANTENER A OTROS FUERA DE LA UNIDAD. SIEMPRE USE ROPA PROTECTORA PARA EVITAR DAÑOS.

Char-Broil®
Grilling's Juicy Little Secret™

Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)
(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)
(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* 1 **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

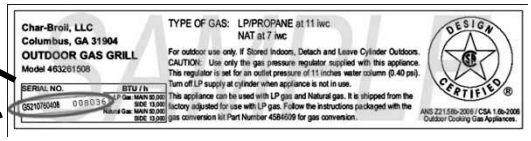
City | Ciudad | Ville _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

* 2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

* 3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

* 4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

Serial Number | Número de serie| Numéro de série _____



STICKER ON PRODUCT

* 5 *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

$ _____

8 **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

REGTEMP REV06

GRACIAS
POR SU RECIENTE COMPRA EN

Char-Broil®
Grilling's Juicy Little Secret™

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información valiosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atencion al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores concineros
- ¡Y mucho más!

REGISTRE SU PRODUCTO PARA RECIBIR UNA

OFERTA ESPECIAL

CHARBROIL.COM/REGISTER